

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
ΜΟΥΣΕΙΟΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

**Πτυχιακή εργασία
Της φοιτήτριας Γεωργίας – Τερψιθέας Μολιού**

ΘΕΜΑ:

**Διατροφή και Διαπολιτισμική
Εκπαίδευση**

**Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα
«Ταξίδι στον κόσμο των γεύσεων»**



**Επιβλέποντες Καθηγητές: κ. Λουκάς Ζαχείλας
κ. Γιώργος Πασιάς**

Βόλος, 2005



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ & ΚΕΝΤΡΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ «ΓΚΡΙΖΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ»**

Αριθ. Εισ.:	7920/1
Ημερ. Εισ.:	14-12-2009
Δωρεά:	Συγγραφέας
Ταξιθετικός Κωδικός:	ΠΤ – ΠΣΕ-ΜΕ
	2005
	ΜΟΛ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	σελ. 2
1. ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗ ΠΟΛΙΤΙΣΜΩΝ.....	σελ. 3
2. ΔΙΑΤΡΟΦΗ	σελ. 5
2.1. Μαγειρική κουλτούρα και Τροφή	σελ. 6
2.2. Διατροφή και Έθνος	σελ. 7
2.3. Διατροφή και περιοχή	σελ. 8
2.4. Διατροφή, Κοινωνία και κοινότητα	σελ. 8
2.5. Μουσουλμανική Διατροφή	σελ. 10
2.6. Μουσουλμάνοι και Ραμαζάνι	σελ. 13
2.7. Μεξικό και Διατροφή	σελ. 14
2.8. Ατζέκοι και κανιβαλισμός	σελ. 17
2.9. Η Μέρα των Νεκρών	σελ. 18
3. ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	σελ. 20
3.1. Γενικοί και ειδικοί στόχοι του «project» της «Διατροφής ως διαπολιτισμικής αγωγής»	σελ. 21
3.2. Βασικές έννοιες της Διαπολιτισμικής Αγωγής	σελ. 24
4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	σελ. 25
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	σελ. 26

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η πτυχιακή εργασία 'Διατροφή και Διαπολιτισμική Εκπαίδευση', έγινε με κίνητρο μια εργασία σε προηγούμενο εξάμηνο, με θέμα 'Ένα Φανταστικό Μουσείο'. Το φανταστικό μουσείο που είχα παρουσιάσει, ήταν ένα μουσείο γεύσεων, πάνω στο οποίο βασίστηκε ο συλλογισμός μου για την πτυχιακή.

Το φαγητό για το οποίο έχουν γίνει αναρίθμητοι αγώνες και αποτελεί μια καθημερινή ανάγκη του ανθρώπινου είδους, χρησιμοποιήθηκε ως μέσο για να δοθούν έννοιες και να περαστούν μηνύματα, όπως η διαφορετικότητα, ο σεβασμός και η ισότητα ανάμεσα στους λαούς της υφελίου. Μέσα από την παγκοσμιοποίηση, το μεταναστευτικό κύμα, τις ανταλλαγές πληροφοριών, ιδεών, υλικών, εξακολουθούν να διακρίνονται στοιχεία πιο ιδιαίτερα, πιστά στην παράδοση, τα ήθη, τα έθιμα, τη γενικότερη δηλαδή κουλτούρα του κάθε λαού.

Αποδέκτης μιας τέτοιας πολυσύνθετης ανθρώπινης μορφής, είναι η τάξη ενός σύγχρονου ελληνικού σχολείου. Θεώρησα, λοιπόν, πως το φαγητό είναι ενδιαφέρον παράγοντας για να αναπτυχθεί μια ευχάριστη συνεργασία ανάμεσα στα μέλη μιας τάξης. Από την άλλη, η τεχνολογική εξέλιξη με ώθησε να υποστηρίξω την εργασία μου και να παρουσιάσω το κύριο μέρος σε ηλεκτρονική μορφή, κάνοντας έτσι το φανταστικό, πραγματικό. Το μουσείο γεύσεων δηλαδή, γίνεται επισκέψιμο από όσους διαθέτουν το cd, στο οποίο παρουσιάζεται το εκπαιδευτικό πρόγραμμα: 'Ταξίδι στον κόσμο των γεύσεων'.

Για την υλοποίηση της συγκεκριμένης διπλωματικής οφείλω να ευχαριστήσω τις διδάσκουσες του Π.Σ.Ε., αρχικά την κα Κοντογιάννη Άλκηστη, που με ανάγκασε να 'γεννήσω' και να υποστηρίξω την ιδέα του φανταστικού μουσείου, την κα Λέκκα Φωτεινή, που μου πρότεινε το πρώτο βιβλίο για να στηριχτώ, και ιδιαίτερα τους επιβλέποντες καθηγητές μου, κ Λουκά Ζαχείλα, Λέκτορα Οικονομικού Τμήματος Π.Θ. και τον κ Γεώργιο Πασιά, Πάρεδρο ε. θ. Παιδαγωγικού Ινστιτούτου, διδάσκων Π.Θ. που με ανέλαβαν και με ενθάρρυναν με την αμέριστη βοήθεια τους και καθοδήγηση.

Επίσης, τις νυν μουσειοπαιδαγωγούς Οικονόμου Αναστασία και Γαβρίνα Μιρίκα, που συμμετείχαν τότε στην εργασία του φανταστικού μουσείου. Ακόμη πρέπει να αναφέρω τον κ Σάκη Κράβαρη, υπάλληλο της βιβλιοθήκης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο Βόλο και τον υποψήφιο διδάκτορα κ Dany Elobeid για την αφήγηση των αραβικών φράσεων. Τέλος, αλλά όχι λιγότερο σημαντική, τη μεταπτυχιακή φοιτήτρια Δηώ Γιάντσου για την ψυχολογική υποστήριξη.

Οι συνταγές μερικές φορές πηγαίνουν εκεί, όπου οι άνθρωποι δεν μπορούν να πάνε.....

1. ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗ ΠΟΛΙΤΙΣΜΩΝ

Για χιλιάδες χρόνια, οι δρόμοι του μεταξιού και των μπαχαρικών διέσχιζαν και περιέβαλλαν την ασιατική ήπειρο συνδέοντας την Ανατολή με τη Δύση. Ο δρόμος του μεταξιού από τη στεριά και οι δρόμοι των μπαχαρικών από τη θάλασσα, ήταν δρόμοι εμπορίου. Στις πολυάριθμες διαδρομές τους, караβάνια και πλοία μετέφεραν πολύτιμα αγαθά. Μπαχαρικά, λιβάνι, μετάξι, πορσελάνη και άλλα είδη πολυτελείας της Ανατολής ανταλλάσσονταν με δυτικά προϊόντα, όπως ασήμι, χρυσός και μάλλινα ή βαμβακερά υφάσματα. Τα κέρδη που μπορούσε να αποκομίσει κανείς ήταν τεράστια.

Ο δρόμος του μεταξιού στην πραγματικότητα ήταν πολλοί χερσαίοι δρόμοι που διέσχιζαν την Ασία. Ο κύριος ξεκινούσε από την Τσανγκάν, μια αρχαία πρωτεύουσα της Κίνας, και αφού διέσχιζε τη Κεντρική Ασία κατέληγε στην ανατολική ακτή της Μεσογείου. Στην πορεία και άλλοι δρόμοι ενώνονταν μαζί του: ο Ινδικός Μεγάλος Δρόμος, Δρόμος του Λιβανιού από τη νότια Αραβία και, σε ορισμένα σημεία, οι Δρόμοι των Μπαχαρικών. Στα βόρεια, μια εναλλακτική χερσαία διαδρομή ήταν ο δρόμος της Ευρασιατικής Στέπας, που κάποτε ήταν προτιμότερος από τους δρόμους του Νότου. Παρόλο που και πριν και μετά υπήρξαν και άλλοι χερσαίοι δρόμοι, ο δρόμος του μεταξιού ήταν ο σημαντικότερος δίαυλος για το διεθνές εμπόριο από το 100π.Χ. ως το 1500μ.Χ. περίπου.

Η ακριβής χρονολόγηση των Δρόμων των Μπαχαρικών είναι πιο δύσκολη. Ήδη από το 2000π.Χ. υπήρχε ένα δίκτυο θαλάσσιων γραμμών από την Κίνα ως την Ινδονησία, που διέσχιζαν τον Ινδικό ωκεανό και έφταναν ως τον Περσικό κόλπο και την ερυθρά θάλασσα. Ωστόσο, οι δρόμοι που συνέδεαν τον Ινδικό ωκεανό με τη μεσόγειο άρχισαν να παρακμάζουν, αφότου οι ευρωπαίοι ανακάλυψαν, το 1498, τη διαδρομή προς την Ινδία που περιλάμβανε τον περίπλου της Αφρικής. Δεν είναι τυχαίο που αυτή η χρονολογία σχεδόν συμπίπτει με την εποχή της οριστικής παρακμής του Δρόμου του μεταξιού. Περιπλέοντας την Αφρική, οι Ευρωπαίοι μπορούσαν να κάνουν εμπόριο απευθείας με την Ινδία και την Άπω Ανατολή, παρακάμπτοντας τους μεσάζοντες της Κεντρικής και της Δυτικής Ασίας, οι οποίοι για αιώνες αποτελούσαν τη ραχοκοκαλιά του εμπορίου των Δρόμων του Μεταξιού και των Μπαχαρικών.

Οι δρόμοι αυτοί δεν εξυπηρετούσαν απλώς τη διακίνηση των αγαθών μεταξύ Ανατολής και Δύσης, αλλά ήταν συνάμα και δίοδοι για την εξαγωγή της κουλτούρας, ενώ ο πλούτος που παρήγαν ενθάρρυνε την ανάπτυξη των πολιτισμών. Κατά μήκος αυτών των δρόμων δημιουργήθηκε μια αλυσίδα από λιμάνια και πόλεις. Στις αγορές έσμιγαν άνθρωποι διαφορετικών εθνικοτήτων, για να κάνουν εμπόριο, και έτσι αντάλλαξαν ιδέες και αντιλήψεις διαμορφώνοντας τις διαφορετικές κουλτούρες τους. Αυτές οι κουλτούρες εκφράζονταν στα εμπορεύματα –στα σχέδια, τα σχήματα, και το χρώμα τους - ή και

στον τρόπο ζωής των ανθρώπων – στα ρούχα , τις θρησκείες, τη διατροφή τους.

Μια από τις πιο μόνιμες συνέπειες των εμπορικών σχέσεων μεταξύ Ανατολής και Δύσης είναι η επίδραση στις διατροφικές συνήθειες. Σε πολλούς πολιτισμούς το φαγητό και το ποτό έχουν τελετουργικό χαρακτήρα. Μια ειδική περίπτωση, όπως ένα θρησκευτικό πανηγύρι, γιορτάζεται με ένα συμπόσιο, ενώ οι κανόνες της φιλοξενίας απαιτούν την υποδοχή των επισκεπτών με προσφορά ποτού και φαγητού. Τα μπαχαρικά που έδωσαν το όνομά τους στις θαλάσσιες διαδρομές, πρόσθεσαν πολλές νέες γεύσεις στις εθνικές κουζίνες, από την Κίνα ως την Ευρώπη. Το μαύρο πιπέρι, π.χ., ως το 18^ο αιώνα προερχόταν σχεδόν αποκλειστικά από τη νότια Ινδία, αλλά το χρησιμοποιούσαν ως καρύκευμα σε όλο το μήκος και πλάτος των εμπορικών δρόμων, πολύ πριν από τη χριστιανική εποχή. Με το εμπόριο διαδόθηκαν τα πιο βασικά είδη της λαϊκής διατροφής–όπως αυτή των νομαδικών λαών, που βασιζόταν στο κρέας κατσικιού και αρνιού συνοδευόμενο από κούμι, ποτό από τη ζύμωση αλογίσσιου γάλακτος. Το ρύζι και τα ζυμαρικά έγιναν με αυτό τον τρόπο γνωστά στη Μέση Ανατολή και την Ευρώπη. Υπάρχει ένας θρύλος, ότι τα ζυμαρικά τα έφερε στην Ιταλία το 1295 ο Μάρκο Πόλο, αλλά ήταν στην πραγματικότητα γνωστά πολύ πριν και πιθανόν να προήλθαν από τα κινέζικα λαζάνια. Η προτίμηση για τις εξωτικές γεύσεις δεν ήταν εύκολο να ικανοποιηθεί, γιατί η προσφορά ήταν περιορισμένη και οι τιμές υψηλές. Οι εμπορικές επαφές ενθάρρυναν επίσης την πρόσληψη έμπειρων τεχνιτών από γειτονικές χώρες, γεγονός που οδήγησε σε μια ανταλλαγή τεχνικών δεξιοτήτων, καλλιτεχνικών τεχνοτροπιών και αρχιτεκτονικών ρυθμών. Έτσι ο τρόπος ζωής και έκφρασης των διαφορετικών κοινωνιών κατά μήκος των Δρόμων του Μεταξιού και των Μπαχαρικών , δηλαδή οι πολιτισμοί τους, βαθμιαία μεταβάλλονταν, συγχωνεύονταν και αναπτύσσονταν.

2. ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Η διατροφή είναι η αδιάκοπη παροχή τροφής στον άνθρωπο, με σκοπό τη συντήρησή του. «Η διατροφή, η οποία αποβλέπει στη συντήρηση του σώματος, αποτελεί τη μια από τις δυο ζωτικές ανάγκες του ανθρώπου για την επιβίωσή του. Η άλλη είναι η ανάγκη για την ανάπτυξη του πνεύματός του. Η διατήρηση της υγείας του εξαρτάται, σε μεγάλο βαθμό, από την καλή διατροφή. Στατιστικά έχει αποδειχτεί ότι η συχνότητα διαφόρων παθήσεων και γενικά η υγεία ενός λαού βρίσκεται σε άμεση σχέση με τη διατροφή του» (Διαμαντόπουλος 1992, σελ. 78).

Σύμφωνα με τους ιστορικούς η προϊστορία χωρίζεται σε:

«Παλαιολιθική εποχή 20000 π.Χ. - 8300 π.Χ.

Μεσολιθική εποχή 8300 π.Χ. - 6000 π.Χ.

Νεολιθική εποχή 6000π.Χ. – 3000 π.Χ.

Από μαγειρικής σκοπιάς μπορούμε να χωρίσουμε τα στάδια της προϊστορικής διατροφής πάλι σε τρία αλλά από τη σκοπιά του τύπου διατροφής, έτσι έχουμε:

Στάδιο της Ωμοφαγίας ως το 10000 π.Χ. περίπου

Επανάσταση της Φωτιάς γύρω στο 10000 π.Χ.

Επανάσταση της Γεωργίας-Κτηνοτροφίας μετά το 8-7000 π.Χ.» (Γιώτης 2003, σελ. 18).

Οι συνταγές μερικές φορές πηγαίνουν εκεί, όπου οι άνθρωποι δεν μπορούν να πάνε.

Η ύπαρξη των βιβλίων μαγειρικής προϋποθέτει όχι μόνο κάποιο βαθμό μόρφωσης, αλλά συχνά μια προσπάθεια ειδικών να τυποποιήσει το καθεστώς της κουζίνας. Γλώσσα και μόρφωση, πόλεις και εθνότητα , γυναίκες και οικιακή ζωή κρύβονται μέσα στα βιβλία μαγειρικής.

Τα βιβλία μαγειρικής εμφανίζονται σε πολιτισμούς με γραφή, στα οποία καταδεικνύεται η συνδιαλλαγή ανάμεσα στην τοπική διαφορετικότητα και την εθνική τυποποίηση. Αρχικά οι συνταγές ανταλλάσσονταν προφορικά ανάμεσα στις γυναίκες και ξεπερνούσαν τα τοπικά όρια, αφού υπήρχε ο ζήλος, η περιέργεια και ο πειραματισμός για το άγνωστο φαγητό. Η διακίνηση συνταγών πέρα από τα τοπικά όρια υπονοεί μια αύξηση επίσημων και ανεπίσημων μορφών ψυχαγωγίας και εστίασης μια προβολή και κοινωνική αναγνώριση για αυτόν που ετοιμάζει το έδεσμα, με στόχο τη γενικότερη ικανοποίηση του συνόλου που το δοκιμάζει (Braudel, Murray et al 1998).

2.1. Μαγειρική κουλτούρα και Τροφή

Σύμφωνα με τον ορισμό του T.Parsons , κουλτούρα στις σύγχρονες κοινωνίες είναι καθετί που μπορεί να «διδασχτεί, να μοιραστεί, και να μεταδοθεί», επομένως, και η μαγειρική ανήκει σε αυτή τη σφαίρα, αφού δεν περικλείει μόνο την 'κουζίνα' κάθε κοινωνίας ή κοινωνικής ομάδας αλλά και πολλά άλλα. Δεν αναφέρεται μόνο στο είδος της τροφής που καταναλώνεται και τους τρόπους μαγειρέματος, αλλά και στις συμπεριφορές που οδηγούν στη συγκεκριμένη μαγειρική διατροφή. Αυτές οι συμπεριφορές περιλαμβάνουν το χώρο, όπου οι άνθρωποι συνηθίζουν να μαγειρεύουν και να τρώνε σύμφωνα με τα μοντέλα κοινωνικοποίησης τους (το φαγητό έξω, με παρέα, ιδιωτικά), τον ανθρώπινο ενθουσιασμό ή την απουσία του απέναντι στο φαγητό, το αίσθημα της αποστροφής, αντιστρόφως απέναντι σε ορισμένα είδη ή τρόπους προετοιμασίας της τροφής'τη θέση που κατέχει η τροφή, το μαγείρεμα και η κατανάλωση στη συλλογική συνείδηση μιας ομάδας ή μιας κοινωνίας κ.ο.κ. Η προτίμηση λαμβάνεται ως κοινωνικό ήθος, δηλαδή, όχι τόσο υποκειμενικά αλλά ως συλλογική έννοια, την οποία μοιράζονται εξίσου μια μικρότερη ή μεγαλύτερη κατηγορία άλλων ανθρώπων. Κάθε άνθρωπος είναι από ορισμένες απόψεις:

- A. σαν όλους τους άλλους
- B. σαν ορισμένους άλλους
- Γ. σαν κανέναν άλλο στον κόσμο

Η ιστορία της μαγειρικής κουλτούρας είναι μια σχέση περισσότερο ζήτησης παρά προσφοράς. Η διαμόρφωση της μαγειρικής κουλτούρας επηρεάζεται από τη διαθεσιμότητα ορισμένων βασικών ειδών διατροφής. Τα βασικά προϊόντα συγκροτούν την υλική βάση, η οποία γίνεται ή δεν γίνεται αντικείμενο πολιτισμικής επεξεργασίας. Στο σύγχρονο ωστόσο κόσμο, και τουλάχιστον στις πλουσιότερες χώρες, από τη στιγμή που διατίθεται έναντι χρηματικού αντιτίμου κάθε είδος τροφής από κάθε μέρος του κόσμου, ο παράγοντας της χρήσης βασικών προϊόντων μιας χώρας, καθίσταται όλο και λιγότερο σημαντικός. Συνεπάγεται, λοιπόν, η παγκοσμιοποίηση της μαγειρικής κουλτούρας ως μια όψη της ευρύτερα συζητούμενης παγκοσμιοποίησης της ανθρωπίνης κοινωνίας, μια δημιουργική ανάμειξη στοιχείων από ξεχωριστές κουλτούρες (Bell, Valentine 1997).

Τι είναι τροφή

«Τροφή δεν είναι μόνο μια συλλογή προϊόντων που υπόκεινται στη δικαιοδοσία μελετών στατιστικής ή διαιτητικής. Είναι επίσης και ταυτόχρονα ένα σύστημα επικοινωνίας, ένα σώμα εικόνων, ένα πρωτόκολλο χρήσεων, καταστάσεων και συμπεριφορών» (Braudel,

Murray, Bloch et al 1998, σελ. 144). Η αγορά, η κατανάλωση ή η προσφορά προς κατανάλωση ενός τροφίμου συνοψίζει και μεταδίδει μια κατάσταση, συνιστά μια πληροφορία, γίνεται σημαίνον. Η τροφή από ανθρωπολογική σκοπιά είναι η πρώτη των αναγκών, από την άλλη όμως, είναι ένα ολόκληρο σύστημα που περικλείει γεγονότα, είναι δηλαδή, η λειτουργική ενότητα μιας επικοινωνιακής δομής με χαρακτηριστικό της τη μετάβαση από ένα γεγονός σε ένα άλλο.

Δεν είναι μόνο οι κανόνες του κοινωνικού φαίνεσθαι που περιβάλλουν τη διατροφή, π.χ. εορταστικά γεύματα, τελετουργίες φιλοξενίας, αλλά και η μετάβαση από ένα γεγονός σε ένα άλλο που συνεπάγεται μια διαφορά σημαινομένων. Παράδειγμα, από το κανονικό ψωμί στο ψωμί του τοστ, δηλαδή παρευρισκόμενοι σε μια δεξίωση. Ενώ μέσα στην ίδια την κοινωνία, η μετάβαση από το άσπρο στο μαύρο ψωμί, ισοδυναμεί με μια μεταβολή κοινωνικών σημαινομένων. Δηλαδή, μαύρο ψωμί θεωρείται σημείο εκκλέπτυνσης. Αν όμως στη συγκεκριμένη δοκιμασία χρησιμοποιήσουμε ως μέτρο σύγκρισης μόνο την ατομική προτίμηση, αποδεικνύεται ότι υπάρχουν και ποικιλίες μη σημαίνουσες (Braudel, Murray, Bloch et al 1998).

2.2. Διατροφή και Έθνος

Θέτοντας την ερώτηση πιο είναι το τυπικό φαγητό ή από ποια προϊόντα συστήνεται η διατροφή ενός λαού, είναι δύσκολο να δοθεί μια απάντηση. Εθνικές κουζίνες είναι συνεχώς σε διαρκή διαδικασία ανανέωσης, απορροφώντας νέες επιρροές και αφήνοντας κάποιες παραδόσεις έξω. Παρόλα αυτά, η διατροφή ενός λαού έχει θέση κλειδί και παίζει ρόλο σε εθνικιστικά συναισθήματα, τα οποία ξυπνάν από απειλητικές εισβολές 'χλιδάτων ξένων φαγητών' που θεωρούνται τόσο επικίνδυνα, όσο και ολόκληρη η δομή της εθνικής ταυτότητας.

Συγχρόνως εθνικές κουζίνες διαφορετικές από τις δικές μας, συχνά χρησιμοποιούνται για εορταστικούς ή φετιχιστικούς λόγους, λόγω τις εξωτικής-ελκυστικής διαφοράς τους. Οι ιστορίες των ιδιαιτέρων τροφίμων, όπως και οι ιστορίες μεταναστευτικών ομάδων, επισημαίνουν τόσο την ξενοφοβία όσο και την ξενοφιλία, τόσο το φόβο όσο και την επιθυμία. Κάποιες φορές η εθνική ταυτότητα αιχμαλωτίζεται από ένα και μόνο φαγητό. Στη Βρετανία το κάρυ είναι συνώνυμο της Ινδίας, για παράδειγμα. Σε άλλες περιπτώσεις είναι ο τρόπος μαγειρέματος, όσο και τα υλικά και τα τελικά πιάτα που ορίζουν την εθνική κουζίνα (γαλλική τεχνική μαγειρικής)

Το έθνος είναι μια οργανωμένη μονάδα και τα μέλη που κανονίζουν τη συμπεριφορά της, πάντα

ενδιαφέρονται για το τι τρώγεται. Ο έλεγχος και η τροποποίηση του διατροφικού καθεστώτος ενός έθνους, μπορεί να είναι το κεντρικό διαχειριστικό καθήκον μιας κυβέρνησης, από τη στιγμή που τόσα εξαρτώνται ή μπορεί να εξαρτηθούν από την προμήθεια και την κατανάλωση τροφής από ένα λαό (Bell, Valentine 1997).

2.3. Διατροφή και περιοχή

Σκεπτόμενοι το φαγητό και τις περιοχές ξεπετάγονται ορισμένες ενδιαφέρουσες ιδέες. Πως για παράδειγμα συγκεκριμένες περιοχές αναπτύσσουν χαρακτηριστικές κουζίνες (διακρινόμενες ακόμη και από τις πολύ κοντινές, γείτονες κουζίνες). Τι χαρακτηριστικά από μια γεωγραφική περιοχή επιδρούν στη μαγειρική ταυτότητα και το αντίστροφο. Καθώς οι περιοχές αντιμετωπίζουν μια αυξητική τάση παγκοσμιοποίησης, θα είμαστε μάρτυρες μιας αλλοίωσης των τοπικών (περιφερειακών) διακριτικών ή μιας επαναβεβαίωσης; Καθώς οι περιοχές οι ίδιες αναζητούν τρόπους να εμπορευματοποιηθούν, ενώ ταυτόχρονα προστατεύονται από την ομοιογενοποίηση που επιβάλλει η παγκοσμιοποίηση, οι τοπικές ταυτότητες φυλάσσονται ευλαβικά σε ετικέτες από μπουκάλια κρασιών ή σε κομμάτια τυριών (ονομασίες προελεύσεως).

Αξίζει να σημειώσουμε ότι η μαγειρική της πόλης, σε αντίθεση με της υπαίθρου, εκείνη δηλαδή των κυρίαρχων τάξεων και όχι των τεχνιτών ή του αστικού προλεταριάτου, έλαβε ως πρότυπο την αριστοκρατική κουζίνα (κουζίνα ανακτόρων με υπερβολικές συνθέσεις μενού), νοθεύοντάς την με την εισαγωγή ξένων φαγητών, εφεύρεση δηλαδή νέων πιάτων από νέες σάλτσες και καρυκεύματα. Με την πάροδο του χρόνου συνταγές ή πιάτα εμφανίζονται σε συγκεκριμένες μέρες του έτους, είτε μόνο σε συγκεκριμένες περιοχές, και έχουν εθιμικό, εορταστικό χαρακτήρα (π.χ. μαγειρίτσα, λαγάνα, κρητικό γαμήλιο γεύμα)

Ανάλογο φαινόμενο παρατηρείται και στη Ραβένα της Ιταλίας. Εκεί, είχαν ως έθιμο να γιορτάζουν τη γέννηση ενός γιου με τα *maccheroni* (νιόκι) μαγειρεμένα μέσα σε γάλα, ενώ για τη γέννηση κοριτσιού προτιμούσαν τα λαζάνια. Στη λεχώνα προσφέρονταν από τους γονείς της *ciambelle* (γλυκά που γίνονται με ζυμάρι ψωμιού) σε μονό αριθμό αν είχε γεννήσει αγόρι, σε ζυγό αν ήταν κορίτσι. Ανάλογα με το φύλο διαφοροποιούνταν και το σχήμα τους. Σχήμα φαλλού για το αγόρι, ενώ για το κορίτσι η ζύμη ψήνονταν σε φόρμα με κενό στο κέντρο και υποδηλώνονταν με αυτό τον τρόπο η σεξουαλική μορφολογία και η γυναικεία γονιμότητα (Braudel, Murray, Bloch et al 1998).

2.4. Διατροφή, Κοινωνία και κοινότητα

Από τις ανθρωπολογικές και ιστορικές ενδείξεις, σε παγκόσμια κλίμακα, η θρησκεία, η κοινωνική τάξη και η εθνικότητα αποτελούν τους τρεις θεμελιώδεις παράγοντες που επηρεάζουν το είδος και τον τρόπο της ανθρώπινης διατροφής. Ο κοινωνικός ανταγωνισμός εμφανίζεται ως ο ισχυρότερος μοχλός αλλαγής στη μαγειρική παράδοση. Από τις βασιλικές αυλές στην Ευρώπη ως και τον πολιτισμό της Ινδίας, θεωρήθηκε σκόπιμος ο εξαναγκασμός προς την κατεύθυνση μαγειρικών αλλαγών. Δεν πρέπει να παραγνωριστεί η

επίδραση που άσκησαν οι νέες πρώτες ύλες, όπως αυτές που εισήχθησαν από το Νέο Κόσμο, και βέβαια η διάχυση των τροφών όπως και η διάχυση των κοινωνικών συνηθειών εμπλέκει έννοιες όπως, τη δημιουργία ή την υιοθέτηση ενός προϊόντος, μιας συνήθειας, μιας προτίμησης αντί κάποιου άλλου.

Σε μια ανθρωπολογική συγκριτική προσέγγιση της κουζίνας της Ευρώπης και της Αφρικής, ο Jack Goody απέδειξε ότι «οι κοινωνικά ίσες, μη ιεραρχικές και ελάχιστα διαφοροποιημένες κοινωνίες έχουν σχετικά λιτές, αδιαφοροποίητες και κοινωνικά ομοιογενείς κουζίνες. Αντίστοιχα η haute cuisine (υψηλή μαγειρική) δημιουργείται σε κοινωνίες με μεγάλο βαθμό διαστρωμάτωσης, διαφοροποίησης, κοινωνικής ανισότητας και πολυπλοκότητας. Στις εξελιγμένες βιομηχανικά κοινωνίες υπάρχει μια τεράστια ποικιλία ειδών διατροφής και οι προτιμήσεις στο φαγητό συνδέονται άμεσα με ζητήματα κοινωνικής τάξης και συμμετοχής σε μικρότερες κουλτούρες. Υπάρχει όμως και μια σύνθετη επεξεργασία των τρόπων προετοιμασίας της τροφής η οποία δημιουργεί μια ατελείωτη ποικιλία πιάτων, δηλαδή επιτυγχάνεται μια παραγωγή αγαθών μέσω αγαθών» (Braudel, Murray, Bloch et al 1998, σελ. 115).

Μέσω του φαγητού καθίσταται σαφές πως κοινότητα σημαίνει διαφορετικά πράγματα σε διαφορετικούς ανθρώπους. Αναλογιζόμενοι ότι το να μοιραζόμαστε φαγητό και ποτό μας συνδέει σε μια κοινότητα (π.χ. τοπική pub, πανηγύρια) μας αναγκάζει να λαμβάνουμε υπόψη το γεγονός ότι οι κοινότητες διατηρούν το στοιχείο του αποκλεισμού και του συνυπολογισμού. Το φαγητό είναι ένας δρόμος στον οποίο χαράζονται τα όρια και τόσο οι μνημένοι, όσο και οι μη, διακρίνονται.

Υπάρχουν μορφές κοινότητας οι οποίες εμφανίζονται σε συγκεκριμένα πεδία και παρουσιάζουν το δικό τους ιδιαίτερο προφίλ. Θεσμός όπως το σχολείο, η εργασία, οι φυλακές, το νοσοκομείο, προσφέρουν επιπλέον στοιχεία από την εξίσωση φαγητό-κοινότητα. Σε αυτά τα περιβάλλοντα, η διατροφή μπορεί να έχει θέση τόσο ως μορφή ελέγχου, όσο και ως πηγή αντίστασης και οι κοινότητες μπορούν να διαμορφωθούν και από τις δυο περιπτώσεις. Πράγματι, οι συνήθειες και οι γεύσεις που θεσπίζονται μέσα σε αυτά τα περιβάλλοντα συνεχίζουν να επηρεάζουν τις διατροφικές συνήθειες των ατόμων και όταν ακόμη τα άτομα έχουν εξέλθει από αυτά. Συνέπεια αυτού, είναι η απόρριψη ορισμένων φαγητών από τη στιγμή που οι ανακαλούμενες μνήμες θυμίζουν μυρωδιά και γεύση ιδρυματικής διατροφής.

Μέσα σε ένα εκπαιδευτικό ίδρυμα το φαγητό παίζει ρόλο στο να δημιουργηθούν ηλικιακές κοινότητες όσο και ομάδες φίλων. Στα διαλείμματα ή στην ώρα φαγητού, οι μαθητές χωρίζονται σε κοινωνικές ομάδες για να μοιραστούν και να πιουν. Με αυτό τον τρόπο η επιλογή και το μοίρασμα του φαγητού μπορεί να διαχωρίσει τους 'συμπεριλαμβανόμενους' από τους 'αποκλεισμένους' μιας ομάδας, χρησιμοποιώντας ως διαχωριστική γραμμή: το γένος, την εθνικότητα, το εισόδημα, την ηλικία και τη σωματική διάπλαση (για

να συμπεριληφθούν τα αγόρια σε μια ομάδα και να είναι κοινωνικά αποδεκτά χρησιμοποιούν ως μέτρο σύγκρισης το αλκοόλ, ενώ για τα κορίτσια η παχυσαρκία αποτελεί στοιχείο στιγματισμού).

Η υποχρεωτική σίτιση σε ένα σχολείο, όπως και στον εργασιακό χώρο ή στη φυλακή, στηρίζεται ακόμη και σε θέματα ελέγχου. Συγκεκριμένα ωράρια, περιορισμένος χώρος, προγραμματισμένο φαγητό (μενού). Στην περίπτωση του σχολείου ο χωροταξικός περιορισμός της αίθουσας φαγητού συνδέεται με βαθμιαία μείωση του παραδοσιακού τρόπου οικογενειακής εξυπηρέτησης και διατροφής. Αν αποκλείσουμε τη συστηματική κατανάλωση τροφών από τις αυτόματες μηχανές και εξετάσουμε την πλευρά όπου η σίτιση των μαθητών γίνεται σε αίθουσες με τη μορφή καφετέριας-εστιατορίου, παρατηρούμε ότι θέση έχει το γρήγορο φαγητό και οι σχηματιζόμενες ουρές. Την εικόνα αυτή συμπληρώνουν κάποιες πράξεις άσκησης βίας από μαθητές σε συμμαθητές όπως και η χαλάρωση του ορθού τρόπου συμπεριφοράς στο τραπέζι (φασαρία, κακόγουστες πλάκες, τρώνε με τα χέρια) (Bell, Valentine 1997).

2.5. Μουσουλμανική Διατροφή

ΤΟ ΚΟΡΑΝΙ ΚΑΙ Η ΔΙΑΤΡΟΦΗ

«5.3 – Απαγορευμένα φαγητά για σένα τον πιστό μουσουλμάνο είναι τα εξής: κρέας από ψοφίμι, αίμα, η σάρκα του χοίρου και όλα τα ζώα που έχουν σφαχτεί στο όνομα άλλου θεού εκτός του Αλλάχ. Οτιδήποτε έχει στραγγαλιστεί ή σκοτωθεί με απότομο χτύπημα ή με χτύπημα στο κεφάλι ή με χτύπημα αιχμηρού αντικειμένου μέχρι να πεθάνει. Οτιδήποτε έχει φαγωθεί μερικώς από άλλα άγρια ζώα, όπως επίσης και οποιοδήποτε κρέας έχει κερδηθεί σε λαχείο ή τζόγο: αυτό είναι ασέβεια.

5.4 – Σας ρωτούν (οι αμαρτωλοί) ποιο είναι το νόμιμο φαγητό. Πείτε: νόμιμο είναι για όλους μας οτιδήποτε είναι καλό και αγνό και οποιοδήποτε έχεις κυνηγήσει με τον τρόπο που σου δίδαξε ο Αλλάχ, και πριν φάτε να μνημονεύετε το όνομα του Αλλάχ» (Γιώτης 2003, σελ. 121).

Παρόλο που οι περιοχές που αποκαλούμε Μέση Ανατολή και Νότια Ασία αποτελούν μια αχανή περιοχή, η επιλεκτική κουλτούρα έχει διαμορφωθεί από ένα μοίρασμα ιστορίας, από την κατάκτηση του Μ. Αλεξάνδρου μέχρι την ισλαμική κυριαρχία. Οι κανόνες του Ισλάμ-το οποίο έπαιξε ρόλο ενοποίησης- υιοθετήθηκαν στις περισσότερες χώρες, με αποτέλεσμα να υπάρχουν πολλές ομοιότητες στις κουλτούρες και κυρίως στην προετοιμασία των φαγητών.

Αυτή η περιοχή του κόσμου είναι κοινωνικά παραδοσιακή. Γυναίκες μένουν στο σπίτι τον περισσότερο χρόνο και χρεώνονται την κουζίνα. Το φαγητό προετοιμάζεται συχνά με τη συντροφιά άλλων γυναικών στα μουσουλμανικά σπίτια, κάτι που χαρακτηρίζεται ως ώρα κοινωνικοποίησης.

Επαγγελματίες μάγειρες (πάντα άντρες) προσλαμβάνονταν μόνο για εξαιρετικές περιπτώσεις στα πλουσιότερα σπίτια.

Στον ισλαμικό ωστόσο πολιτισμό εκτός από τις μαγειρικές παραδόσεις, υπάρχουν και οι διαφορές μειονοτήτων (Κόπτες ή η κοσμοπολίτικη κουζίνα του Ισραήλ).

«Η Παλαιά Διαθήκη περιέχει έναν μάλλον ακριβή κανόνα για τη διάκριση του κατάλληλου κρέατος από το απαγορευμένο. Αυτός ο κανόνας δε λέει τίποτα για βρώμικες συνήθειες ή ανθυγιεινό κρέας. Αντί γι' αυτά κατευθύνει την προσοχή σε ορισμένα ανατομικά και φυσιολογικά γνωρίσματα των ζώων που είναι κατάλληλα για τροφή. Αναφορά γίνεται στο Λευιτικό, 11:3.

Μπορείτε να φάτε κάθε ζώο που διχάζει την οπλή... και μηρυκάζει την τροφή» (Marvin 1989, σελ. 75).

Το γουρούνι, ένα ζώο παρίας, θεωρείται άχρηστο, επικίνδυνο, κατάρα να το αγγίζει ή και μόνο να το κοιτάζει κανείς. Το ότι το ζώο αυτό εξοβελίστηκε από τη ζωή των μουσουλμάνων οφείλεται τόσο σε κλιματολογικούς, όσο και σε οικονομικούς παράγοντες, οι οποίοι ενδυναμώθηκαν από τους θρησκευτικούς νόμους του Ισλάμ και τους κανόνες για την τροφή στο Λευιτικό- δεν είχε γραφτεί ως το 450 π.Χ.- που ως επί το πλείστον, ήταν κωδικοποιήσεις παραδοσιακών προκαταλήψεων και αποφυγών που προϋπήρχαν. Τα γουρούνια δεν μπορούσαν να προσαρμοστούν στο ζεστό περιβάλλον της Ανατολής, σε αντίθεση με τα βοοειδή, πρόβατα και κατσίκες που απέδιδαν περισσότερο ως πηγές γάλακτος, κρέατος, ελκτικής δύναμης και άλλων υπηρεσιών και προϊόντων, με αποτέλεσμα να απορριφθούν και πολύ πριν τη γέννηση του Ισλάμ. Ξέρουμε ότι μερικά γουρούνια εκτρέφονταν στις χώρες τις Βίβλου ακόμη και στις αρχές της χριστιανικής εποχής. Η Καινή Διαθήκη (Λουκάς) αφηγείται ότι στη χώρα των Γαδαρηνών κοντά στη λίμνη της Γαλιλαίας ο Ιησούς μετέφερε τους δαίμονες από έναν άνθρωπο με το όνομα Λεγεών σε ένα κοπάδι χοίρων που έβοσκαν στο βουνό. Οι χοίροι όρμησαν στη λίμνη και πνίγηκαν, ενώ ο Λεγεών θεραπεύτηκε.

Όπως δείχνει και η ιστορία της προστασίας των αγελάδων στους ινδουιστές, οι θρησκείες κερδίζουν σε δύναμη όταν βοηθούν τους ανθρώπους να παίρνουν αποφάσεις σύμφωνες με προϋπάρχουσες χρήσιμες πρακτικές, που δεν είναι όμως τόσο αυτονόητες ώστε να αποκλείουν αμφιβολίες και πειρασμούς. Αυτή η ερμηνεία ενισχύεται από την ισλαμική αποδοχή του κρέατος της καμήλας. Στο Κοράνι, το χοιρινό απαγορεύεται ρητά ενώ το κρέας της καμήλας επιτρέπεται. Ολόκληρος ο τρόπος ζωής των οπαδών του Μωάμεθ, που ήταν ποιμένες βεδουίνοι της ερήμου, στηρίζονταν στην καμήλα. Αυτή ήταν το κύριο μεταφορικό τους μέσο και η βασική τους πηγή ζωικής τροφής, ιδίως με τη μορφή γάλακτος. Αν και το κρέας της καμήλας δεν ήταν καθημερινό φαγητό, συχνά οι βεδουίνοι αναγκάζονταν να σφάζουν¹ από τα ζώα τους σε έκτακτες περιπτώσεις κατά τα ταξίδια στην έρημο, όταν τα κανονικά αποθέματα τροφίμων εξαντλούνταν.

¹ Τα ζώα σφάζονται σύμφωνα με το μουσουλμανικό τελετουργικό. Ο λαϊμός σκίζεται γρήγορα κόβοντας την τραχεία και τον οισοφάγο ώστε να μην υποφέρει τόσο το ζώο. Τη στιγμή της σφαγής επικαλούνται το όνομα του θεού και το ιδανικό είναι το ζώο την ώρα του θανάτου να έχει στραμμένη την αριστερή πλευρά του προς τη Μέκκα. (Kiple, Ornelas, 2000, σελ. 1142).

Αν το Ισλάμ απαγόρευε το κρέας καμήλας, δε θα γινόταν ποτέ μεγάλη παγκόσμια θρησκεία. Δε θα γινόταν ικανό να κατακτήσει τις βασικές αραβικές χώρες, να εξαπολύσει επιθέσεις κατά της βυζαντινής και περσικής αυτοκρατορίας και να διασχίσει τη Σαχάρα μέχρι τη Δυτική Αφρική.

Οι βεδουΐνοι πιστοί του Μωάμεθ συμμερίστηκαν την αποστροφή για το γουρούνι που βρήκαν σε όλες τις νομαδικές ποιμενικές φυλές των άγονων περιοχών. Καθώς το Ισλάμ διαδόθηκε στα δυτικά από την αραβική χερσόνησο ως τον Ατλαντικό, βρήκε τη μεγαλύτερη υποστήριξη ανάμεσα στους λαούς της βόρειας Αφρικής, στους οποίους το γουρούνι έπαιζε ελάχιστο ρόλο ή και απουσίαζε εντελώς ως συστατικό της αγροκαλλιέργειας, και για τους οποίους η απαγόρευση του χοιρινού από το Κοράνι δεν αποτελούσε καμιά σημαντική στέρηση στον τομέα της διατροφής ή της οικονομίας. Για τη μεγάλη μάζα των πρώτων προσήλυτων η αποδοχή του μουσουλμανισμού δεν συνεπαγόταν καμιά σημαντική εγκατάλειψη συνηθειών διατροφής και επιβίωσης, επειδή από το Μαρόκο ως την Ινδία οι άνθρωποι είχαν εξαρτηθεί κυρίως από τα βοοειδή, τα πρόβατα και τα κατσίκια για τα ζωικά προϊόντα τους πολύ προτού γραφτεί το Κοράνι.

Όπου όμως οι τοπικές οικολογικές συνθήκες ευνοούσαν έντονα την εκτροφή γουρουνιών μέσα στον ισλαμικό κόσμο, το χοιρινό κρέας εξακολούθησε να παράγεται. Μια τέτοια 'νησίδα' ανοχής του χοιρινού συναντάμε σε ένα χωριό Βερβέρων στα δάση με βελανιδιές της οροσειράς Άτλας στο Μαρόκο. Αν και μουσουλμάνοι κατ' όνομα, οι χωρικοί διατηρούσαν γουρούνια που τα άφηναν ελεύθερα στο δάσος την ημέρα και τα έφερναν σπίτι τη νύχτα. Αρνούνταν ότι έτρεφαν γουρούνια, δεν τα έφερναν ποτέ στην αγορά και τα έκρυβαν από τους επισκέπτες. Με την παραπάνω αναφορά στους ανεκτικούς μουσουλμάνους αποδεικνύεται ότι δεν πρέπει κάποιος να υπερεκτιμά την ικανότητα του Ισλάμ να εκμηδενίσει τη χοιροφαγία μόνο με θρησκευτικές εντολές, αν οι συνθήκες ευνοούν τη χοιροτροφία.

Κάτι αντίστοιχο συναντάμε και στην Κίνα, που είναι ένα από τα παγκόσμια κέντρα εκτροφής γουρουνιών και το Ισλάμ πραγματοποίησε μικρές εισβολές αφού έχει περιοριστεί κατά μεγάλο μέρος στις άγονες και μισοάγονες δυτικές επαρχίες. Το Ισλάμ δηλαδή έχει κάποιο γεωγραφικό όριο που συμπίπτει με τις οικολογικές ζώνες μετάβασης ανάμεσα σε δασωμένες περιοχές που είναι κατάλληλες για χοιροτροφία και περιοχές που ο υπερβολικός ήλιος και η ξερή ζέστη μετατρέπουν τη χοιροτροφία σε επισφαλή και δαπανηρή υπόθεση (Marvin 1989).

2.6. Μουσουλμάνοι και Ραμαζάνι

Το πρώτο έτος Εγίρας, σύμφωνα με την μουσουλμανική χρονολόγηση, είναι το έτος 622. Το δεύτερο έτος, 623, είναι και η χρονιά που αποκαλύφθηκε το Κοράνι στον προφήτη Μωάμεθ. Το μουσουλμανικό έτος βασίζεται στο σεληνιακό ημερολόγιο σε αντίθεση με το δυτικό ηλιακό². Αυτό σημαίνει ότι ο μήνας του Ραμαζανιού, ο ένατος του ισλαμικού ημερολογίου, κινείται δυο βδομάδες μπροστά κάθε χρόνο. Έτσι η νηστεία του Ραμαζανιού, που δεν είναι χρονικά σταθερή, περνάει από όλες τις εποχές του έτους και οι μουσουλμάνοι δοκιμάζονται ακόμη και την περίοδο του αποπνικτικού καλοκαιριού με μόνη λύση, το βρέξιμο των χειλιών (όχι όμως γαργάρες), όπως και κάποια δροσιστικά σπρέι σώματος ή την επιτρεπτή χρήση κλιματιστικών. Ακόμη και τα δόντια των πιστών, αυτή την περίοδο, καθαρίζονται με ένα κλαδάκι από ένα συγκεκριμένο δέντρο.

Το Ραμαζάνι, έχει διάρκεια 29-30 ημέρες για όλους τους πιστούς-άνδρες και γυναίκες άνω των 14 ετών- τους σωματικώς και πνευματικώς υγιείς, με εξαίρεση τις έγκυες γυναίκες και τους ταξιδιώτες, οι οποίοι θα πρέπει να νηστέψουν ισάριθμες μέρες όταν δεν βρίσκονται σε έκτακτη περίπτωση. Το Ραμαζάνι αρχίζει και λήγει με την εμφάνιση της νέας σελήνης και διαρκεί από την ανατολή ως τη δύση του ηλίου. Αν και θεωρείται απαιτητική νηστεία δεν είναι αμείλικτα στερητική. Η αποφυγή φαγητού, ποτού, καπνού, η όσφρηση αρωμάτων, σεξουαλικών επαφών ως και η χρήση ένεσης, πλαισιώνεται και από την κοινωνική συμπεριφορά, που επιβάλλει εγκράτεια και αποφυγή υβριστικών λέξεων και προκλητικών πράξεων.

Η προετοιμασία για το Ραμαζάνι ξεκινάει με τη 'Νύχτα της Συγχώρεσης', όταν όλες οι παλιές διαμάχες μπαίνουν στην άκρη και οι πληγές γιατρεύονται. Μετά τη δύση του ηλίου, η νηστεία καταλύεται με ένα ιδιαίτερο γεύμα σε ένα ευχάριστο περιβάλλον με φίλους και συγγενείς. Το φαγητό και το ποτό κρατάνε μέχρι τις πρώτες ακτίνες του πρωινού φωτός. Το Κοράνι υπαγορεύει ότι η νηστεία ξαναρχίζει, όταν ο πιστός είναι δυνατό να ξεχωρίσει μια άσπρη κλωστή από μια μαύρη στο φυσικό φως. Καθώς το φεγγάρι φθίνει το Ραμαζάνι τελειώνει με μια πρωινή προσευχή και ακολουθεί τεσσάρων ημερών εορτασμός, κατά τον οποία πραγματοποιούνται οικογενειακές γιορτές, διακοπές και δίνονται δώρα στα παιδιά.

² Οι μουσουλμανικές εορτές δεν συνδέονται με σταθερές περιόδους του γνωστού μας έτους, αλλά μετακινούνται διαδοχικώς σε όλες τις εποχές, γιατί το ισλαμικό ημερολόγιο στηριζόμενο στο καλούμενο «σεληνιακό έτος» διαφέρει από το δικό μας κατά 11 σχεδόν μέρες. Το εκ 12 σεληνιακών μηνών αποτελούμενο έτος έχει 354 ημέρες, 8 ώρες, 48 λεπτά και 36'', ενώ το δικό μας το ηλιακό έχει 365 ημέρες, 5 ώρες, 48 λεπτά και 46''. Έτσι ο μήνας Ramadan (Ραμαζάνι) δεν συμπίπτει με την αυτή πάντοτε εποχή – όπως λ.χ. η Ορθόδοξος Τεσσαρακοστή- αλλά διατρέχει σε μια περίπου τριακονταετία όλους τους μήνες του Γρηγοριανού ημερολογίου. (Γιαννουλάτου 1990, σελ. 180).

2.7. Μεξικό και Διατροφή

Η ποικιλία του φυσικού περιβάλλοντος του Μεξικού και των υψιπέδων της Κεντρικής Αμερικής έχουν επηρεάσει την εξέλιξη της τροφής και των διατροφικών μοντέλων. Από την ανυδρία της μεγάλης ερήμου Σονόραν στα βόρεια, ως τις εύκρατες λεκάνες της κοιλάδας Αναχούακ, μέχρι τα τροπικά δάση του νότου, διαφορετικά κλίματα και εδάφη έχουν επηρεάσει τι και πώς τρώνε οι άνθρωποι. Σε μεγαλύτερες περιοχές, στις οποίες υπάγονται μικρότερες, έχουν το δικό τους περιβάλλον και τα διατροφικά χαρακτηριστικά και για χιλιετίες, κουλτούρες τροποποίησαν αυτά τα περιβάλλοντα για να ταιριάζουν στις διατροφικές τους ανάγκες. Τρία κυρίως χαρακτηριστικά γεγονότα είναι αυτά που επηρέασαν το περιβάλλον και τη διατροφή των μεξικανών:

1. Η εμφάνιση της γεωργίας
2. Η άφιξη των Ευρωπαίων (1519)
3. Οι τεχνολογικές και οργανωτικές αλλαγές του 20^{ου} αιώνα.

Πριν την εμφάνιση της γεωργίας, το κυνήγι, το ψάρεμα και η συλλογή καρπών στοιχειοθετούσαν την μεξικάνικη διαίτα και αναπλήρωναν την έλλειψη ζωικών πρωτεϊνών. Πυκνοκατοικημένες περιοχές στις κεντρικές κοιλάδες και ημινομαδικοί πληθυσμοί στον άνυδρο βορρά εμπλούτιζαν τη διατροφή τους συλλέγοντας κάμπιες, έντομα και μικρά θηλαστικά. Καθώς η παραγωγή τροφής επαρκούσε, περιορίστηκε ο προηγούμενος τρόπος εξασφάλισής της και αναπτύχθηκε η εκτροφή ζώων και η καλλιέργεια καλαμποκιού, κολοκυθίων, φασολιών, ντομάτας, πιπεριάς, αρκετές ποικιλίες κάκτων και πολλά φρούτα (ανάμεσα σε αυτά αβοκάντο, γκουάβα) και όλα αυτά συνέθεταν τη διαίτα της πλειοψηφίας των μεξικανών.

Το καλαμπόκι ήταν η κύρια τροφή και στα υψίπεδα της Γουατεμάλα η λέξη για το καλαμπόκι είναι 'κάνα', που σημαίνει η μητέρα μας. Το καλαμπόκι ήταν τόσο σημαντικό για κάποιους πολιτισμούς, που χωρίς αυτό υπήρχε η αίσθηση της πείνας ακόμη και αν υπήρχαν στη διάθεση τους άλλες τροφές. Στην ιστορία της διατροφής των μεξικανών συναντάται με διαφορετικούς τρόπους παρασκευής. Τρώγεται ωμό για το χυμό του μέχρι ψητό στη φωτιά. Ως σπόρος προστίθεται σε χυμό ενώ ως ζύμη γίνεται οι γνωστές τортίγιας και ταμάλες, μαγειρεμένες σε διάφορα σχήματα με διαφορετικά ονόματα. Η γνωστότερη βέβαια, σχεδόν σε όλο τον κόσμο, εκδοχή είναι το ποπκορν (Kiple, Ornelas 2000).

Διατροφικές αλλαγές

Ο ερχομός των Ισπανών κατακτητών σηματοδότησε πολιτισμικές και διατροφικές αλλαγές. Παρόλο που οι Ισπανοί περίμεναν να περάσουν τα παραδοσιακά διατροφικά τους μοντέλα στο Νέο Κόσμο, ο βαθμός στον οποίο εκπλήρωσαν τις φιλοδοξίες



τους βασίστηκε στην τοπική γεωγραφία, στις πολιτισμικές δυνάμεις και στις αρχές του εμπορίου. Στην Καραϊβική, το κλίμα και η κουλτούρα εμπόδισε την εγκατάσταση του ισπανικού διατροφικού καθεστώτος. Εκεί η ισπανική κουλτούρα επιβίωσε μέσω της προσαρμογής στις τοπικές συνθήκες και ενός περίπλοκου συστήματος εμπορίου, που τροφοδοτούσε τα νησιά. Το σιτάρι, το κύριο προϊόν της ισπανικής διατροφής, ήταν το βασικό στοιχείο του εμπορίου.

Αντίθετα στο Μεξικό, το έδαφος και οι κλιματολογικές συνθήκες ενθάρρυναν την παραγωγή σταριού. Η ποσότητα και η γεύση του σταριού που καλλιεργούνταν στις κεντρικές κοιλάδες αναγνωρίζονταν και εκτός Κεντρικής Αμερικής. Η υπερβολική ζήτηση ξεπερνούσε και την παραγωγή, χαρακτηριστικό το γεγονός του 18^{ου} αιώνα που έφτασε να εξάγεται για να ταϊστούν οι στρατιώτες και οι ναύτες που φρουρούνταν στην Αβάνα.

Εκτός από το σιτάρι, οι Ισπανοί εισήγαγαν το κριθάρι, το ρύζι, τη σίκαλη. Οι Ινδιάνοι χρησιμοποίησαν ως υποκατάστατο του καλαμποκιού το ρύζι. Οι εξωτερικές επιρροές καταδεικνύονται ακόμη και με τη μορισκέτα, ρύζι παρασκευασμένο με μια τεχνική που πιθανόν να εισήχθη από την Ιαπωνία, και έγινε συνήθεια στην αγροτική διατροφή των μεξικανών του 1940. Επίσης το ρύζι απέκτησε μεγαλύτερη φήμη ως η βάση για ένα ποτό γνωστό ως χορτσάτα, έχοντας συστατικά ρύζι, αλεύρι, ζάχαρη, κανέλα και πάγο.

Πριν ακόμη φυτευτούν τα σιτηρά οι Ισπανοί είχαν εισάγει νέες πηγές πρωτεϊνών, οι οποίες προέρχονταν από τα ζώα. Ο χοίρος ήταν το ζώο της κατάκτησης. Πουλερικά, όπως η γαλοπούλα-ινδιάνος-διάνος πρωταγωνιστούσαν ήδη στη ντόπια κουζίνα. Πρόβατα όμως και αγελάδες εμφανίστηκαν και κυριάρχησαν στις περιοχές του Μεξικού, αφού μπορούσαν να αναπαραχθούν με ταχείς ρυθμούς. Το λίπος από τις αγελάδες και τα γουρούνια είχε γίνει το υποκατάστατο για το ευρωπαϊκό ελαιόλαδο και είχε εισχωρήσει στη διατροφή των Ινδιάνων. Κάποια τυπικά φαγητά όπως φριχόλες, ρεφρίτος, κεσαδίγιας δεν παρασκευάζονταν πριν την κατάκτηση. Η τεχνική του τηγανίσματος εμφανίστηκε μόλις το 16^ο αιώνα και φαγητά που είναι συνδεδεμένα με την παραδοσιακή μεξικάνικη κουζίνα όπως καρνίτος, τόρτας, τάκος, παρασκευάζονται με ζωικό λίπος, τυριά, κρεμμύδια, σκόρδα και ψωμί όλα αυτά δηλαδή που εισάγανε οι Ευρωπαίοι, αφού τα θεωρούσαν απαραίτητες προϋποθέσεις ενέργειας και καλής διαβίωσης την περίοδο της εγκατάστασής τους στην κοινωνία του Μεξικού (Kiple, Ornelas 2000).

Δεν έτυχαν βέβαια της ίδιας αποδοχής οι ελιές και το σταφύλι (αν και οι ρίζες αμπέλου *vitis americana*, μπολιάστηκαν για να δώσουν τις ευρωπαϊκές ποικιλίες μετά την επιδημία φυλλοξήρας) με αποτέλεσμα το κρασί να εισάγεται από την νότια Ισπανία, αντίθετα από τη ζάχαρη που κέρδισε έδαφος και εκτάσεις καλλιέργειας, παραγκωνίζοντας το μέλι και ένα είδος σιροπιού που προέρχονταν από το βράσιμο του χυμού ενός φυτού. Από το ίδιο φυτό έφτιαχναν και ένα ποτό με την ονομασία πούλκε, που τους εφοδίαζε με υδατάνθρακες, μέταλλα, βιταμίνες και καθώς εξελίσσονταν η

τεχνογνωσία τους παρήγαν μεγαλύτερες ποσότητες που τις διατηρούσαν σε δερμάτινα ή ξύλινα δοχεία. Το ίδιο αποδεκτό, χωρίς να αντικαταστήσει το πούλκε, ήταν το αγουαρντιέντε, ποτό από ζαχαροκάλαμο. Αυτό όμως για το οποίο γίνονταν πολιτικές, ιατρικές, ηθικές και οικονομικές διαμάχες στον 20^ο αιώνα, ανάμεσα στις ντόπιες μεξικάνικες κουλτούρες, παρέμενε το πούλκε (ποτό των πλούσιων Αζτέκων)

Οι απόπειρες ανεξαρτησίας που ξεκίνησαν το 19^ο αιώνα δημιούργησαν αναστάτωση στην παραγωγή και διανομή της τροφής. Αν και ήταν σοβαρός παράγοντας σε ορισμένες περιοχές, κατά βάση είχε παροδικό και περιορισμένο αντίκτυπο στη γενικότερη διατροφή τους.

Πιο σημαντικές ήταν δυο βαθμιαίες διαδικασίες, που θα διαμόρφωναν την ιστορία της διατροφής στον 20^ο αιώνα. Πρώτα ήταν η συνεχής εμπορευματοποίηση της παραγωγής τροφών που είχε τις ρίζες της στον 16^ο αιώνα με τις πρακτικές που έκαναν οι Ευρωπαίοι στην καλλιέργεια και στη συνέχεια έλαβε μεγαλύτερη ώθηση στη διάρκεια της αποικιοκρατίας. Ξεκίνησε δηλαδή, στην περίοδο της αποικιοκρατίας και έλαβε μεγαλύτερες διαστάσεις με τους κανόνες του Πορφύριου Ντίαζ στα τέλη του 19^{ου}, που όλο και περισσότερη γη δίνονταν για την καλλιέργεια εξαγωγίμων προϊόντων, ζάχαρης, καφέ βαμβακιού όπως και για την ανάπτυξη βοοειδών. Προσπάθησαν έτσι, να καλύψουν πέρα από τις ανάγκες τους και την αγορά χωρών όπως των Ηνωμένων Πολιτειών.

Η δεύτερη διαδικασία ήταν η εκβιομηχάνιση και η διανομή των τροφών. Με αυτή τη διαδικασία αλλάζει και ο πιο παραδοσιακός κοινωνικός ρόλος της γυναίκας, που ξεφεύγει από την καθημερινή χρονοβόρα χειροποίητη παρασκευή торτίγιας και άλλων προϊόντων που είχαν βάση το καλαμπόκι. Η εμφάνιση των μύλων και οι νέες μέθοδοι συσκευασίας και διανομής επέβαλαν στις γυναίκες αναπροσαρμογή των κοινωνικών και οικονομικών σχέσεων. Η ιερή τροφή των μεξικανών είχε υποβληθεί σε αλλαγές λόγω της μηχανοποίησης, στην οποία εμπλέκονταν η αστικοποίηση, η μεταβολή των τιμών και η εμφάνιση μιας γενικότερης μόδας που ξέφευγε από το παραδοσιακό-εθνικό, περνώντας έτσι σε επίπεδο παγκόσμιο.

Συμπερασματικά καταλήγουμε πως ένα σύστημα όπως των Μεξικανών, που συνδύασε αυτόχθονα και εισαγόμενα προϊόντα εξαιτίας των κονκισταδόρων, επέζησε και εξαπλώθηκε διεθνώς, δημιουργώντας μια ιδιαίτερη κουζίνα. Χάρη στην εμπορευματοποίηση πολλά πιάτα διαδόθηκαν, αλλά και όσα εισήχθησαν μεξικανοποιήθηκαν για να αντέξουν στη μεξικάνικη διατροφική κουλτούρα. Αρνητικές συνέπειες εντοπίζονται, όπως δηλαδή η αλλαγή οικοκαλλιέργειας και ο αφανισμός ορισμένων φυτών και ζώων για να βρεθεί χώρος καλλιέργειας και σίτισης βοοειδών. Η αστική ανάπτυξη και η παρουσία βιομηχανιών έπαιξε ρόλο στη μείωση της ποιοτικής διατροφής. Παρόλα αυτά ακόμη υπάρχει ένα εύρος φυσικών πηγών που αξιοποιώντας το μπορούμε να ελπίζουμε σε ένα υγιές διατροφικό μέλλον (Kiple, Ornelas, 2000).

2.8. Αζτέκοι και κανιβαλισμός

Κρούσματα κανιβαλισμού που σημειώθηκαν από τους Αζτέκους το 15^ο αιώνα, δεν έγιναν εξαιτίας διατροφικής ανάγκης αλλά αποτελούσαν μέρος μιας ιεροτελεστίας που πιστεύονταν ότι έδινε ισχύ και ενέργεια. Αρχικά οι Αζτέκοι πρόσφεραν το δικό τους αίμα από το λοβό του αφτιού ή τη γλώσσά τους χρησιμοποιώντας ένα κοφτερό καλάμι, επειδή όμως οι θεοί δεν ικανοποιούνταν ο καλύτερος τρόπος ήταν να δοθούν οι αιχμάλωτοι εχθροί για θυσία, ώστε να επιτευχθεί η πνευματική πρόοδος. Δεν βρίσκονταν δηλαδή σε μια κατάσταση έλλειψης πρωτεϊνών, ούτε λύνανε κάποιο πρόβλημα λόγω πληθυσμιακής αύξησης και πίεσης. Στην πραγματικότητα ο κανιβαλισμός συνέβαινε σε περιόδους συγκομιδής και η πιο λογική εξήγηση που δίνεται είναι ότι το συγκεκριμένο εξωτικό τελετουργικό ήταν μια μορφή ευχαριστίας.

Θρησκευτικές εορτές λάμβαναν χώρα κάθε είκοσι μέρες και δόξα δίνονταν σε αυτούς που θυσίαζαν τα πολυτιμότερα αντικείμενα. Το 1487, ο κυβερνήτης των Αζτέκων, Ahuitzotl, έδωσε να θυσιαστούν είκοσι χιλιάδες αιχμάλωτοι από οκτώ ομάδες ιερέων, μέσα σε τέσσερις μέρες, για να εγκαινιάσουν τον ανακατασκευασμένο ναό στο Huitzilopochtli.

Αν θέλουμε τώρα να επισημάνουμε κάποιες ομοιότητες και διαφορές μεταξύ Αζτέκων και των σύγχρονων Μαροκινών μπορούμε να αναφέρουμε ότι και οι Αζτέκοι τελείωναν τα γεύματά τους με φρέσκα φρούτα και οι αριστοκράτες τουλάχιστον με ένα ρόφημα σοκολάτας. Το κακάο, βέβαια, δεν φύονταν στην κοιλάδα του Μεξικού και έπρεπε να το εισάγουν από το Νότο. Οι κακαόσποροι δεν εκτιμούνταν μόνο ως τροφή, αλλά ήταν και νομισματική μονάδα, για παράδειγμα χρειάζονταν 18 σπόροι κακάο για να αγοραστεί ένας μανδύας.

Όσο για το αλκοόλ, δεν ενθαρρύνονταν η κατανάλωση του και βεβαίως αποδοκιμάζονταν το μεθύσι. Μόνο οι γέροντες, άντρες-γυναίκες άνω των 70 ετών, που είχαν εγγόνια μπορούσαν να πιουν κυρίως πούλκε, το ποτό των φτωχών, μια και οι αριστοκράτες παρέμεναν στη σοκολάτα (Berriadele – Johnson 2003).

Επίσης η παρασκευή τортίγιας σύμφωνα με την αζτέκιχη συνταγή, βασίζονταν στο καλαμπόκι και είχαν τη μορφή επίπεδου ψωμιού, όπως είναι αυτά στην Ινδία και τη Μέση Ανατολή (αράβικες πίτες). Αποσκοπούσαν στο να μεταφέρουν την τροφή στο στόμα, τρώγονταν με τα χέρια και εμβαπτίζονταν στη σάλτσα.

Τέλος, χαρακτηριστική διαφορά προερχόμενη από θρησκευτικό παράγοντα, είναι η κατανάλωση ανθρώπινου κρέατος. Οι μουσουλμάνοι το αποφεύγουν, ακολουθώντας ένα ολόκληρο τελετουργικό μόνο για τη σφαγή των επιτρεπόμενων ζώων, σε αντίθεση με τους Αζτέκους, που χρησιμοποιούσαν ανθρώπους στις τελετουργίες τους (Farrington 1999).

2.9. Η Μέρα των Νεκρών

Είναι ένας εορτασμός που μεταβλήθηκε με το πέρασμα των χρόνων και στο προϊστορικό Μεξικό συνηθίζονταν έτσι να τιμούν τα παιδιά και τους νεκρούς. Το συναντάμε από την εποχή των Αζτέκων για το μήνα Miccailhuitontli, μήνα αφιερωμένο στα παιδιά και τους νεκρούς. Στο αζτέκικο ημερολόγιο ο μήνας αυτός συνέπιπτε με το γρηγοριανό μήνα του Ιουλίου, οπότε εορτάζονταν τέλη Ιουλίου και αρχές Αυγούστου. Στην μετά-ισπανική εποχή μετακινήθηκε από τους Ισπανούς ιερείς, ώστε να συμπίπτει με τη χριστιανική καθολική εορτή των Αγίων Πάντων (31 Οκτωβρίου), με αποτέλεσμα οι Μεξικανοί να εορτάζουν το διήμερο αυτό αφιερώνοντας την 31 Οκτώβρη στα παιδιά (αγγελάκια) και την επόμενη στους ενήλικους θανόντες.

Ο εορτασμός αυτός, δεν είναι μια νοσηρή περίπτωση, αλλά μια ευκαιρία για να βρεθούν όλοι μαζί, οικογένειες και αγαπημένα μέλη τους που 'έφυγαν'. Αν και διαφέρει από περιοχή σε περιοχή διατηρεί ορισμένα κύρια χαρακτηριστικά. Οι οικογένειες κατασκευάζουν στο σπίτι ένα βωμό από ζαχαροκάλαμα, μπαμπού, πιατάκια και τοποθετούν αγαπημένα αντικείμενα των νεκρών όπως φωτογραφίες, ρούχα, πτυχία. Οι Μεξικανοί καλωσορίζουν τα πνεύματα με λουλούδια, μυρωδιές γευστικών φαγητών, νόστιμα ζαχαρωτά στο σχήμα κρανίου και αναμμένα κεριά για να τους οδηγήσουν πάλι σπίτι.



Οι τάφοι διακοσμούνται και όλη η οικογένεια συγκεντρώνεται γύρω από αυτούς, για να αποδώσει σεβασμό σε αυτούς που ήδη έφυγαν από τη ζωή, ή καλύτερα ξεκουράζονται στο μέρος του Θανάτου.

Πλούσια γεύματα-όχι τόσο πικάντικα για τα παιδιά-προσφέρονται, με κυρίαρχο είδος το ψωμί των νεκρών(ζύμη παρασκευασμένη από κρόκους αυγών), το οποίο φτάνει μέχρι τα 200 διαφορετικά είδη. Προτιμούνται tamales και mole, γιατί φτιάχνονται σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, και ειδικά το mole που απαιτεί πολλά υλικά. Από ποτά πρώτη θέση κατέχει η τεκίλα και ακολουθούν το πούλκε και το ρόφημα σοκολάτας. Σημαντικό είναι και το νερό που προσφέρεται σε ποτήρι , ώστε να ξεδιψάσουν οι ψυχές μετά από το μακρύ ταξίδι τους. Κάθε προσφορά φαγητού και ποτού εμφανίζεται σε διπλή δόση (δυο ποτήρια μεσκάλ, δυο σωροί μήλων, δυο βουναλάκια ζάχαρης) εκφράζοντας έτσι, τη ζωή και το θάνατο, το πέρασμα από τη μια μορφή στην άλλη. Γιατί αν έχεις ζωή, έχεις και θάνατο (www.mexonline-comfeaturestories-HappyDayofDead!.html).

3. ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Σε μια δημοκρατική πλουραλιστική κοινωνία η ένταξη και η συμμετοχή όλων των πολιτισμικών ομάδων σε ένα ενιαίο σύνολο δε σημαίνει αφομοίωση στον τρόπο ζωής της κυρίαρχης ομάδας, αλλά μια συνεχή διαδικασία αλληλεπίδρασης. Η υιοθέτηση και η εφαρμογή μιας διαπολιτισμικής προσέγγισης απέναντι σε «διαφοροποιημένες πολιτισμικές ομάδες» θα δώσει την ευκαιρία στα μέλη τους να συμμετάσχουν ενεργά στο κοινωνικό γίγνεσθαι διατηρώντας παράλληλα τη δική τους πολιτισμική ταυτότητα μέσα σε ένα ευρύτερο πλαίσιο κοινά αποδεκτών αξιών, πρακτικών και διαδικασιών.

«Αν και τα εννοιολογικά όρια των όρων 'πολυπολιτισμικός' (multicultural) και 'διαπολιτισμικός' (intercultural) δεν είναι πάντοτε ευδιάκριτα, ο πρώτος όρος χρησιμοποιείται συνήθως για να περιγράψει μια συγκεκριμένη κοινωνική πραγματικότητα και τη διαδικασία εξέλιξής της και ο δεύτερος για να δηλώσει μια διαλεκτική σχέση, μια δυναμική διαδικασία αλληλεπίδρασης και αμοιβαίας αναγνώρισης και συνεργασίας ανάμεσα σε άτομα διαφόρων εθνικών / μεταναστευτικών ομάδων.

Τη διαφοροποίηση αυτή έχουν υιοθετήσει το Συμβούλιο της Ευρώπης και η Ευρωπαϊκή Ένωση στα σχετικά με την προβληματική της πολιτισμικής ετερότητας κείμενά τους.

Στην τελική Έκθεση του Συμβουλίου της Ευρώπης για την Εκπαίδευση και την πολιτισμική ανάπτυξη των μεταναστών η διαπολιτισμική προσέγγιση ορίζεται με βάση τα παρακάτω τέσσερα βασικά στοιχεία:

- στην πλειονότητά τους οι κοινωνίες μας είναι πολυπολιτισμικές με τάσεις διεύρυνσης της πολυπολιτισμικότητας,
- κάθε πολιτισμός έχει τα δικά του ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που πρέπει να αναγνωρίζονται και να γίνονται σεβαστά,
- η πολυπολιτισμικότητα αποτελεί εν δυνάμει προνόμιο,
- για να αξιοποιηθεί το προνόμιο της πολυπολιτισμικότητας πρέπει να διασφαλιστεί η αλληλεπίδραση ανάμεσα στους διάφορους πολιτισμούς –χωρίς να εξαφανίζεται η ιδιαίτερη ταυτότητα κανενός- και η μετατροπή της πολυπολιτισμικής κατάστασης σε διαπολιτισμική.

Σύμφωνα με την Έκθεση η διαπολιτισμικότητα δεν αποτελεί αυτοσκοπό, αλλά βασικό μέσο για την προώθηση της ισότητας ευκαιριών στην εκπαίδευση και την κοινωνία» (Μάρκου 1996, σελ.24).

Η Διαπολιτισμική αγωγή δεν πρέπει να θεωρηθεί και να διεξάγεται ως ένα επιπλέον μάθημα, που «παραδίδεται», εξετάζεται

και αξιολογείται με τον παραδοσιακό τρόπο. Είναι από τη φύση της μια διεπιστημονική δραστηριότητα που απαιτεί συστηματική, διαθεματική προσέγγιση. Βρίσκεται, συνεπώς, σε απόσταση από τη «μονοκλαδική» αντίληψη και πρακτική με την οποία είναι εξοικειωμένοι οι εκπαιδευτικοί και πρέπει να θεωρείται συμπληρωματική της εργασίας που γίνεται στην τάξη καθώς προσφέρει δυνατότητες ανανέωσης και εμπλουτισμού του περιεχομένου των υπαρχόντων μαθημάτων. Άλλωστε, η Διαπολιτισμική διάσταση στηρίζεται στις γνώσεις και δεξιότητες των επιμέρους μαθημάτων, και τις αξιοποιεί στην προσπάθεια της να βοηθήσει τους μαθητές να γίνουν υπεύθυνοι και ενεργοί πολίτες, που κατανοούν τις σχέσεις μεταξύ των στοιχείων των διαφόρων πολιτισμών. Ιδιαίτερα στο χώρο της Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης ένα μεγάλο μέρος της σχολικής εργασίας παρέχει μια έξοχη ευκαιρία να εισαχθούν στοιχεία της Διαπολιτισμικής διάστασης στη διδασκαλία, χωρίς να απαιτείται η δημιουργία ξεχωριστού μαθήματος με έμφαση στα σχεδιαζόμενα προγράμματα της ευρωπαϊκής διάστασης.

Στόχοι της Διαπολιτισμικής Αγωγής

Σύμφωνα με την Κανακίδου (1994, σελ. 45) ο διαπολιτισμικός χαρακτήρας της Αγωγής επικεντρώνεται σε 4 άξονες, που αποτελούν ταυτόχρονα και τους στόχους της:

- α) στη διαμόρφωση θετικών αντιλήψεων για τις διαφορές μεταξύ των πολιτισμών,
- β) στην αλληλεγγύη,
- γ) στο σεβασμό, ως ισότιμων, των άλλων πολιτισμών και
- δ) στην αγωγή στην ειρήνη.

Οι τέσσερις αυτοί άξονες θεωρούνται ότι πρέπει να αποτελούν τις βάσεις της επικοινωνίας και των σχέσεων των ανθρώπων μεταξύ τους και με το φυσικό και κοινωνικό τους περιβάλλον, το οποίο εξελίσσεται διαρκώς σε ένα πολυσύνθετο μόρφωμα.

3.1. Γενικοί και ειδικοί στόχοι του «project» της «Διατροφής ως διαπολιτισμικής αγωγής»

Η κοινωνία μας γίνεται καθημερινά περισσότερο εξαρτημένη από ένα σύνθετο, αυξανόμενο, διευρυμένο και ταχύτατα εξελισσόμενο οικονομικό, κοινωνικό και πολιτισμικό περιβάλλον διάθεσης προϊόντων, υπηρεσιών και αγαθών. Αποτελεί θεμελιώδη διαπίστωση ότι όλοι οι μαθητές πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με τις απαραίτητες γνώσεις και ικανότητες για να αντεπεξέλθουν στις δυσκολίες της καθημερινής ζωής λειτουργώντας αποτελεσματικά ως υπεύθυνοι και ενεργοί μαθητές, πολίτες και καταναλωτές.

Σ' αυτό το πλαίσιο ο ρόλος του σχολείου καθίσταται ιδιαίτερα σημαντικός για να ενισχύσει τις γνώσεις, τις ικανότητες και τις

στάσεις των μαθητών για τον κόσμο της αγοράς τόσο ως καταναλωτών, όσο και ως εργαζομένων και ως πολιτών. Πρωταρχικός σκοπός είναι να βοηθήσει τους μαθητές να κατανοήσουν και να εμβαθύνουν στις πολλαπλές σχέσεις αλληλεξάρτησης που διαμορφώνονται στα πεδία της οικονομίας, της κοινωνίας και του πολιτισμού με σκοπό να βελτιωθεί η ορθολογική διαχείριση των αποφάσεών τους, η ποιότητα των επιλογών τους και η γνώση των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων τους για το ευρύτερο συμφέρον του κοινωνικού συνόλου (Παντίδης, Πασιάς 2003).

Ως βασικοί εννοιολογικοί άξονες τα εκπόνησης και της εφαρμογής της προσέγγισης της «Διατροφής ως διαπολιτισμικής αγωγής» στο σχολείο θεωρούνται οι ακόλουθοι:

Η πρόσβαση στην πληροφορία και η συγκριτική αξιολόγηση των πληροφοριών.	Οι μαθητές να είναι ικανοί να συλλέγουν και να αξιολογούν πληροφορίες και συμβουλές από μια ποικιλία πηγών και να υποστηρίζουν υπεύθυνα τις επιλογές τους.
Η κριτική διαμόρφωση επιλογών και αποφάσεων.	Οι μαθητές να είναι ικανοί να κάνουν κριτικές και υπεύθυνες επιλογές και να θεμελιώνουν τις προτεραιότητές τους ως ενεργά υποκείμενα, συνειδητοποιώντας παράλληλα τις συνέπειες των επιλογών τους απέναντι στους άλλους.
Η ορθολογική διαχείριση των επιλογών και αποφάσεων μέσα σε ένα πλαίσιο συνεργασίας, αμοιβαιότητας, συλλογικών αποφάσεων και συμμετοχικής ευθύνης.	Οι μαθητές να είναι ικανοί να αντιλαμβάνονται, να διαμορφώνουν και διαχειρίζονται τις επιλογές τους σε ένα σύνθετο πολιτισμικό περιβάλλον μέσα σε ένα πλαίσιο συνεργασίας και αμοιβαιότητας.
Η αποτελεσματική και υπεύθυνη χρησιμοποίηση γνώσεων, άσκηση δεξιοτήτων και ανάπτυξη στάσεων.	Οι μαθητές να είναι ικανοί να κάνουν αποτελεσματική και υπεύθυνη χρήση γνώσεων, άσκηση των δεξιοτήτων και ανάπτυξη των στάσεων σύμφωνα με τις αρχές της «Δδ».

**Η ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
αποβλέπει στην
ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟ-ΠΟΛΙΤΗ**

Η Διαπολιτισμική αγωγή ως διαχείριση της ετερότητας
<u>εκπαιδεύει</u> σε θέματα κοινωνικά, πολιτιστικά, πολιτικά, οικονομικά σχετικά με τη ζωή σε άλλες χώρες
<u>με σκοπό</u> την απόκτηση γνώσεων, την καλλιέργεια δεξιοτήτων, την ανάπτυξη στάσεων και τη διαμόρφωση αξιών
<u>την ενημέρωση</u> σχετικά με τα είδη, τις μορφές και τους τρόπους «συνάντησης με τον άλλο»
<u>που ενείρει ενδιαφέρον</u> για τα ζητήματα της εθνικής ταυτότητας, της πολιτισμικής κληρονομιάς, του σεβασμού της διαφορετικότητας και τη διασφάλιση των ατομικών δικαιωμάτων
<u>που μετατρέπεται σε υποχρέωση</u> για ανάπτυξη κριτικής στάσης απέναντι σε φαινόμενα ξενοφοβίας, ρατσισμού και κοινωνικού αποκλεισμού
<u>που αξιώνει δράση</u> ατομική και συλλογική σε κοινοτικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο για την υποστήριξη και την ενίσχυση των οικουμενικών αξιών

3.2. Βασικές έννοιες της Διαπολιτισμικής Αγωγής

Η ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΑΓΩΓΗ:

- Αναφέρεται στο άνοιγμα προς νέες εμπειρίες, προς τη **συνάντηση πολιτισμικών στοιχείων** άλλων λαών και τρόπων σκέψης, τα οποία μετατρέπονται σε **περιεχόμενο μάθησης**.
- Εκπαιδεύει τα παιδιά ως «**πολιτισμικά διαφορετικά άτομα**», αλλά προσφέρει εκπαίδευση στις **πολιτισμικές διαφορές** αναζητώντας το νόημά τους.
- Βασίζεται σε μια διευρυμένη αντίληψη για την κουλτούρα και το αξίωμα της **ισοτιμίας των διαφόρων πολιτισμών**, χωρίς να αγνοεί τις υπάρχουσες ιδιαιτερότητές τους.
- Οφείλει να περιλαμβάνει και στοιχεία όλων **των πολιτισμών** των χωρών προέλευσης των μεταναστών / αλλοδαπών.
- Οφείλει να κάνει **διαφοροποιήσεις** ώστε τα παιδιά με διαφορετική γλώσσα και κουλτούρα να καταστούν ικανά να συμμετάσχουν στη ζωή του σχολείου και της κοινωνίας.
- Είναι σημαντική η άσκηση **κριτικής των πολιτισμών** (critical multiculturalism) τόσο της κουλτούρας των μεταναστών όσο και των χωρών υποδοχής. Στην ουσία είναι **πολιτική μάθηση**.
- Δεν επιδιώκει την **περιχαράκωση της εθνικής πολιτισμικής ταυτότητας** και της υποβάθμισης των άλλων πολιτισμικών ομάδων, αλλά στην **ενσωμάτωση των πολιτισμικών στοιχείων** των μειονοτήτων.
- Αποβλέπει στην **εναρμόνιση όλων των πολιτισμικών στοιχείων** και διαμορφώνει **στρατηγικές επίλυσης συγκρούσεων** και διαμάχης.
- Να προσφέρει στοιχεία της **μητρικής γλώσσας και κουλτούρας των αλλοδαπών** και να μην περιορίζεται σε επιφανειακές προβολές εθνικών ηρώων και γεγονότων ή σε φολκλορικές εκδηλώσεις των μειονοτήτων.
- Απαιτεί νέα αναλυτικά προγράμματα όπου οι αλλοδαποί βρίσκουν κοινά **σημεία αναφοράς και ταύτισης**, ενώ η διαπολιτισμική μάθηση ενσωματώνεται **σε όλα τα μαθήματα και τάξεις** και συμμετέχει όλο το σχολείο.
- Δεν περιορίζεται **μόνο στο σχολείο**, αλλά στηρίζεται στη **συνεργασία** και στην **αμοιβαία υποστήριξη** διαφόρων **θεσμών** αγωγής και εργασίας και κοινωνικών ομάδων.
- Δεν εφησυχάζει με το ισχύον status quo, αλλά αναζητεί τη **συνεχή ανανέωση** μέσα από **διαλεκτική στάση** μεταξύ της **πραγματικότητας**, του **οράματος** και της **ουτοπίας**.

4. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Εκτελώντας μια συνταγή δημιουργούμε το όχημα για να μεταφερθούμε σε πολλαπλά επίπεδα. Το πιάτο-φαγητό το οποίο θα φτιάξουμε μας μεταφέρει όχι μόνο σε άλλους γεωγραφικούς προορισμούς, αλλά είναι και το πέρασμα από τις αισθήσεις στο πνεύμα. Η διαλεκτική σχέση διατροφής-διαπολιτισμικής εκπαίδευσης ξεπερνάει τα εμπόδια, στηριζόμενη στην αμοιβαία συνεργασία, την αναγνώριση αξιών, τρόπων ζωής και συμβολικών εκφράσεων, προωθεί τη διαφορετικότητα και διαφυλάττει τα ιδιαίτερα στοιχεία κάθε πολιτισμού.

Όπως σε μια συνταγή με σωστές αναλογίες τα υλικά 'δένονται' μεταξύ τους, έτσι στην κοινωνία και ειδικότερα στη σχολική τάξη το ανθρώπινο υλικό διαφορετικών ομάδων μπορεί να προσφέρει στην πρόοδο και την παγκόσμια ειρήνη. Θα πρέπει να τονισθεί ότι η διαπολιτισμική εκπαίδευση δεν εξαρτάται μόνο από την παρουσία εθνικών / μειονοτικών ομάδων στο σχολείο. Οι επιδράσεις της μπορεί να είναι ιδιαίτερα θετικές για όλα τα παιδιά ανεξάρτητα από το κοινωνικό και γλωσσικό /πολιτισμικό τους υπόβαθρο. Μια μονοδιάστατη για παράδειγμα παρουσίαση της θρησκείας, της ιστορίας, της γεωγραφίας, της λογοτεχνίας, της κοινωνιολογίας κτλ. δεν παρέχει τις προϋποθέσεις να παρακινηθεί η περιέργεια του παιδιού για άλλες κοινωνίες και άλλους πολιτισμούς και να αναπτυχθεί η κριτική του σκέψη. Έτσι το σχολικό πρόγραμμα θα πρέπει να τροποποιηθεί ώστε να ανταποκρίνεται στις εκπαιδευτικές, κοινωνικές, πολιτισμικές και πολιτικές προσδοκίες όλων των εθνικών ομάδων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Berriedale- Johnson M., *Festive Feasts - Cookbook*, The British Museum Press, 2003.
2. Bell D., Valentine G., *Consuming geographies, we are where we eat*, ed. Routledge, 1997, New York.
3. Braudel F., Murray O., Bloch M., Laurioux B., Le Roy Ladurie E., Aron J-P., Moine R., Martin – Fugier A., Mennell S., Camporesi P., Barthes R., Appadurai A., *Ιστορία της Διατροφής – Προσεγγίσεις της σύγχρονης ιστοριογραφίας*, εκδ. Εταιρεία Μελέτης Νέου Ελληνισμού – Μνήμων, 1998, Αθήνα.
4. Γιαννουλάτου Α., *Ισλάμ, θρησκευολογική επισκόπηση*, Σειρά Έθνη και Λαοί, Ε' Έκδοση, εκδ. Πορευθέντες, 1990.
5. Γιώτης Α., *Ιστορία Μαγειρικής και Διατροφής*, Β' Έκδοση, εκδ. Les Livres du Tourisme, 2003, Αθήνα.
6. Διαμαντόπουλος Δ., *Λεξικό Βασικών Εννοιών*, Εικοστή δεύτερη έκδοση, εκδ. Πατάκη, 1992.
7. Farrington K., *The history of religion*, Quadrillion Publishing Limited, 1999, England.
8. Κανακίδου Ε., Παπαγιάννη Β., *Διαπολιτισμική Αγωγή*, Ελληνικά Γράμματα, 1994, Αθήνα.
9. Kiple Kenneth F., Ornelas Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, (vol. 2), ed. Cambridge University Press, 2000.
10. Μάρκου Γ., *Προσεγγίσεις της πολυπολιτισμικότητας και η διαπολιτισμική εκπαίδευση – Επιμόρφωση των εκπαιδευτικών*, ΥΠ.Ε.Π.Θ., Γεν. Γραμ. Λαϊκής Επιμόρφωσης, 1996, Αθήνα.
11. Marvin H., *Η ιερή αγελάδα και ο βδελυρός χοίρος. Προβλήματα διατροφής και πολιτισμού*, εκδ. Τροχαλία, 1989.
12. Παντίδης Σ., Πασιάς Γ., *Ευρωπαϊκή Διάσταση στην Εκπαίδευση. Όψεις, Θεωρήσεις, Προβληματισμοί*, εκδ. Gutenberg, 2003, Αθήνα.
13. Σμυρλή Β., *Ταξιδιώτης στην κουζίνα – Ταξιδιωτική περιήγηση σε 12 χώρες*, εκδ. Ελληνικά Γράμματα, 2003, Αθήνα.
14. www.mexonline-comfeaturestories-HappyDayofDead!.html



